Calphalon®

No Peek™ Round Waffle Maker
USER GUIDE
Model HE500RW

Gaufrier rond No Peek^MC
GUIDE DE L'UTILISATEUR
Modèle HE500RW

Thank you for choosing a Calphalon No Peek™ Round Waffle Maker.

The **Calphalon Kitchen Electrics** collection features our exclusive **Opti-Heat System**. Designed to provide accurate temperature control and even heat delivery, Opti-Heat ensures that foods cook evenly and thoroughly, for reliable results you can count on – every time.

We know you are excited to begin using your waffle maker; this User Guide is designed to help you make the most of your new appliance.

Be sure to carefully review this guide before using your waffle maker and keep it handy for future reference should you have any questions about your waffle maker's operation.

TABLE OF CONTENTS

Safety Instructions ..... page 1
Getting to Know Your Waffle Maker ..... page 4
Parts & Features
Operating Your Waffle Maker ..... page 5
Before the First Use
Setting the Controls
Tips for Successful Operation ..... page 6
Cleaning and Care ..... page 7
Storage ..... page 8
Frequently Asked Questions ..... page 8
Warranty ..... page 9
Recipes ..... page 11

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité ..... page 15
Apprendre à connaître votre gaufrier ..... page 19
Pièces et caractéristiques
Utilisation de votre gaufrier ..... page 20
Avant la première utilisation
Réglage des commandes
Conseils pour un bon fonctionnement ..... page 22
Nettoyage et entretien ..... page 23
Rangement ..... page 23
Foire aux questions ..... page 24
Garantie ..... page 25
Recettes ..... page 27

NOTE: If you have additional questions or concerns, or wish to return product(s), please contact **Calphalon Customer Service** at **1-800-809-7267**. Please do not return this product to the store.

SAFETY INSTRUCTIONS

The safety instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible situations that may occur. Caution must be exercised when installing, maintaining or operating this appliance. Contact your dealer, distributor, service agent or manufacturer with any issues you do not understand.

Recognize Safety Messages

Always read and obey the safety messages included in this guide. Look for the following safety symbols, which will alert you to potential hazards.

⚠ WARNING

WARNING – Hazards or unsafe practices which **COULD** result in severe personal injury or death.

⚠ CAUTION

CAUTION – Hazards or unsafe practices which **COULD** result in minor personal injury.

ATTENTION!

ATTENTION! The waffle maker may emit a light smoke or odor as it heats up during the first few minutes of operation. This will dissipate quickly and is not a reason for concern.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be observed, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS in this guide before attempting to operate your appliance.
2. This product is designed for household use only. Do not use appliance for other than its intended purpose.
3. Do not use outdoors nor around water.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug, or waffle maker base in water or other liquid.
6. Close supervision is necessary when appliance is used by or near children.
7. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after any part of the appliance malfunctions or is damaged in any manner. Contact **Calphalon Customer Service** at **1-800-809-7267** for examination, repair, or adjustment.
9. The use of accessory attachments not recommended by Calphalon may cause injuries.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas, electric, or induction burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect waffle maker, firmly grasp plug and remove from wall outlet.
14. This appliance generates heat and may create steam during use. Take precautions to prevent burns, fires or other personal injury or property damage.
15. Do not place anything on top of or underneath this product while it is operating.
16. Do not leave waffle maker unattended during use.
17. To reduce the risk of fire or electric shock, do not open base of the appliance. No user serviceable parts are inside. Repair should be done only by Calphalon authorized personnel.
18. When placing batter in or removing waffles from the waffle maker, prevent it from accidentally closing by holding the handle for the upper waffle plate with an oven mitt.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

⚠ CAUTION

Avoid Electric Shock

This appliance has a polarized plug with one blade wider than the other. To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit into the outlet completely, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

Short Cord Instructions

Your Calphalon waffle maker has a short power supply cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from becoming entangled with a longer cord. Do not allow children to be near this appliance without adult supervision. Longer detachable extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If an extension cord is used:

1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

GETTING TO KNOW YOUR WAFFLE MAKER

Parts and Features

1. **Brushed, Stainless Steel Exterior** – Durable and sleek
2. **Power Light** – Illuminates when waffle maker is plugged in
3. **Control Dial** – Adjusts to select desired shade of browning
4. **No Peek™ Ready Light** – Illuminates when waffle is cooked to perfection
5. **Cool Touch Handle** – Stays cool, easy and comfortable to grasp
6. **Nonstick Waffle Plates**– Feature a premium bronze nonstick finish that releases for perfectly cooked waffles and easy clean up
7. **Cord** – Wraps around waffle maker for storage; cord clip keeps cord in place
8. **Storage** – Can be stored in upright position for compact storage

OPERATING YOUR WAFFLE MAKER

⚠ CAUTION

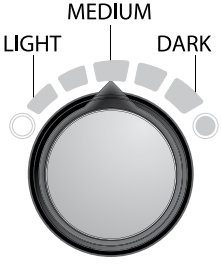
Appliance surfaces are hot during and after use. Always wear protective, insulated oven mitts when touching hot waffle maker.

Before the First Use

1. Carefully remove all the pieces of the waffle maker from the packaging and place on counter near a suitable electrical outlet. (See information regarding **Electrical Requirements** on **page 3**.) Remove all packaging materials, including any stickers or tags, from the waffle maker before first use.
2. Before the first use, wipe with a damp cloth that has been dipped in a watered down mild detergent or soap.
3. Plug power cord into a 120-volt electrical outlet and continue with steps for **Setting the Controls**.

Setting the Controls

Step 1: CHOOSE THE DESIRED SHADE OF BROWNING



Turn the control knob to the desired shade of browning – light, medium or dark.

Light – waffles are cooked throughout, but exterior browning is minimal

Medium – waffles are golden brown

Dark – waffles are a deep golden brown and the exterior is crispy

Step 2: PREHEAT WAFFLE MAKER
When the waffle maker is preheated the No Peek™ Ready light will illuminate, indicating that it is ready for batter.

Step 3: ADD BATTER
Open the waffle maker and pour waffle batter (approximately ½ cup) evenly over the bottom plate. Close the waffle maker.

⚠ WARNING

When placing batter in or removing waffles from the waffle maker, prevent the waffle maker from accidentally closing by holding the handle for the upper waffle plate with an oven mitt.

Step 4: REMOVE WAFFLES
When the waffles are done, the No Peek™ Ready light will re-illuminate. Open the waffle maker and remove the waffle carefully with a nonstick safe utensil.

Step 5: UNPLUG WAFFLE MAKER AND COOL
After removing waffles, close waffle maker and let cool completely before cleaning or storage.

TIPS FOR SUCCESSFUL OPERATION

As you become familiar with your waffle maker, we want to share a few suggestions.

- Use approximately ½ cup of batter for making a waffle.
- Preheating the waffle maker completely (as indicated by the illuminated No Peek™ Ready light) helps prevent waffles from sticking to the plates.
- The level of browning will vary widely depending on the type of batter used. Use batters with higher sugar content for darker waffles, and batter with lower sugar content for lighter waffles.
- **Nonstick cooking sprays are not recommended for this waffle maker.** Spraying the waffle plates with nonstick cooking spray may build up a residue on the hot plates.

- If making waffles for several people, place the waffles in a baking dish and keep them warm at 200˚F. Think beyond traditional waffles for breakfast. For example, enjoy savory waffles for dinner or chocolate waffles topped with berries for dessert.

CLEANING AND CARE

⚠ WARNING

Unplug waffle maker and make sure it has completely cooled before cleaning. Failure to do so may result in risk of serious injury and electric shock.

Before Cleaning

1. **UNPLUG** – Carefully unplug the waffle maker by firmly grasping the plug and removing it from the electrical outlet.
2. **COOL** – Let the waffle maker cool completely before attempting any cleaning.

Cleaning the Waffle Maker

1. Make sure waffle maker is unplugged and has completely cooled.
2. Clean the waffle plates by wiping with a damp cloth that has been dipped in a watered down mild detergent or soap.
3. Wipe the waffle maker base with a clean, damp cloth. DO NOT use abrasive cleaners or scouring pads, as they may scratch the surface of the waffle maker.

⚠ WARNING

Do not immerse the waffle maker in water or spray water onto the waffle plates.

STORAGE

The cord is designed to wrap around the back side of the waffle maker. The cord clip keeps the cord in place. Store the waffle maker standing on its end, on a clean, dry level surface. Do not store anything on top of the waffle maker.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

My waffle maker is not heating up; what am I doing wrong? Be sure the power cord is plugged into a suitable outlet. See **Electrical Requirements** on **page 3**.

How do I know which shade of browning to choose? If you like waffles that are lightly browned but still cooked throughout, choose the Light setting, and if you like a golden brown waffle, choose the Medium setting. For those who want a deep golden brown and crispy waffle, choose the Dark setting.

The waffles I made had irregular edges. What happened? This could be caused by a couple of factors. First, check to make sure you are using enough waffle batter. The waffle maker takes about ½ cup of batter per batch. And, secondly, if the batter is thick, try thinning the batter or using a nonstick safe utensil to spread the batter evenly over the bottom plate so that all of the corners are filled.

My waffles stuck to the plates. What did I do wrong? Be sure you preheat the waffle maker before adding the batter. Turn the knob to the desired level of browning and then wait until the No Peek™ Ready light illuminates. Also, avoid spraying the nonstick plates with cooking spray. This can create a residue on the hot plates that causes sticking over time.

WARRANTY

Register your Waffle Maker - It's Easy!
Please register your product to ensure that we have the correct information in our system for any warranty inquiries. **Retain the original sales receipt. Without registering your product or having the original sales receipt, we will consider the warranty start date to be the date of manufacture.**

Taking a few moments to register your product greatly expedites warranty inquiries and helps us continue to develop new products and services that make your culinary experience even better. Please visit **www.calphalon.com** for complete details.

Limited One Year Warranty
Five Year Warranty (on nonstick plates)

Calphalon will repair or replace any waffle maker found defective in material or workmanship within one year of the original purchase with the original sales receipt. This warranty applies when the waffle maker is put to normal household use and is operated and cared for according to the instructions. This excludes damage from misuse or abuse, such as improper cleaning, neglect, accident, alteration, fire, theft, or use in a commercial establishment. Minor imperfections, surface markings as a result of shipping, and slight color variation are normal. This warranty excludes all incidental and consequential damages, except in those states that do not allow the exclusion or limitation of these damages. Without an original sales receipt or having registered your product with Calphalon, the warranty start date will be considered the date of manufacture. This warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights that vary from state to state.

Customer Service

We at Calphalon want to hear from you. If you have a question, comment, or a recommendation that will help us help you, please contact us via our web site, phone, fax or mailing address.

Please do not return the product to the store. Please contact us directly with questions or comments about your waffle maker. Thank you!

Web site
www.calphalon.com

Write Us
Calphalon Customer Service
PO Box 583
Toledo, Ohio 43697-0583
(Please, DO NOT send returns to this address)

Toll Free Phone
1-800-809-7267
(Monday-Friday 8:00am – 5:00pm EST)

Fax
419-666-2859

Nutty Whole Grain Waffles with Fresh Fruit and Honey

Serves four

Ingredients:

½ cup all-purpose flour
1 cup whole wheat flour
¼ cup quick cooking oats
1 tablespoon yellow corn meal
2 tablespoons brown sugar
1½ teaspoon baking powder
½ teaspoon salt
1 cup low fat milk
¼ cup plain low fat yogurt
1 tablespoon vegetable oil
1 large egg, lightly beaten

Topping:

1 cup sliced strawberries
1 cup blueberries
¼ cup toasted pecans
½ cup honey

Method:

Waffles: In a large mixing bowl combine the flours, oats, corn meal, brown sugar, baking powder and salt. Mix well.

In a separate bowl combine the milk, yogurt, oil and egg together. Mix well. Add the liquid mixture to the flour mixture. Stir until thick and smooth.

Preheat the Calphalon No Peek™ Round Waffle Maker on **Medium** heat. Using a measuring cup, pour about ½ cup of batter into the hot waffle maker and close. The maker will indicate when the waffle is done.

Topping: Place all the ingredients into medium sauce pan and warm thoroughly. Pour warm topping over waffles and serve immediately.

Try the delicious toppings on the following page!

Orange Maple Syrup

Enough for six to eight waffles

Ingredients:

1 cup real maple syrup (not maple-flavored)
3 tablespoons butter
Zest of 1 large navel orange
Juice of ½ of large navel orange

Method:

Place all the ingredients in a medium sauce pan and warm on medium heat. Pour over waffles and serve.

Chunky Apple Topping

Enough for four waffles

Ingredients:

2 cups apples, peeled, coarsely chopped
2 teaspoons lemon juice
4 tablespoons butter
1½ tablespoons Almond Cherry & Spices seasoning
½ cup water
¼ cup sugar

Method:

Combine lemon juice and apples. Preheat a Calphalon 10" omelette pan over medium heat. Add butter and heat. When butter is bubbling briskly, add apples and seasoning. Cook 3 to 4 minutes, stirring occasionally.

Dissolve sugar in water and add to apple mixture. Cook and stir an additional 3 to 4 minutes or until apples are tender and the liquid is thick and syrupy. Pour over waffles and serve.

Gaufrier rond No Peek[MC]

GUIDE DE L'UTILISATEUR

Modèle HE500RW

Merci d'avoir choisi un gaufrier rond No Peek[MC] de Calphalon.

Tous **les appareils de cuisine électriques Calphalon** sont dotés de notre **système exclusif Opti-Heat.** Conçu pour offrir un contrôle précis de la température et une chaleur uniforme, le système Opti-Heat veille à ce que la nourriture cuise uniformément et à point, pour des résultats fiables et sur lesquels vous pouvez compter – en tout temps.

Nous savons que vous avez hâte d'essayer votre gaufrier; ce Guide de l'utilisateur est conçu pour vous aider à tirer profit au maximum de votre nouvel appareil.

Lisez attentivement ce guide avant d'utiliser votre gaufrier et gardez-le sous la main pour vous y référer ultérieurement en cas de questions sur le fonctionnement de votre gaufrier.

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité ..... page 15
Apprendre à connaître votre gaufrier ..... page 19
Pièces et caractéristiques
Utilisation de votre gaufrier ..... page 20
Avant la première utilisation
Réglage des commandes
Conseils pour un bon fonctionnement ..... page 22
Nettoyage et entretien ..... page 23
Rangement ..... page 23
Foire aux questions ..... page 24
Garantie ..... page 25
Recettes ..... page 27

REMARQUE : Si vous avez d'autres questions ou préoccupations, ou si vous souhaitez retourner le ou les produits, veuillez communiquer avec le **Service à la clientèle de Calphalon** au **1 800 809-7267**. Veuillez ne pas retourner ce produit au magasin.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les consignes de sécurité qui apparaissent dans ce guide ne prétendent pas couvrir toutes les conditions et situations possibles pouvant se présenter. Il faut faire preuve de prudence lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation de cet appareil. Communiquez avec votre marchand, votre distributeur, votre agent de service ou le fabricant relativement aux questions que vous ne comprenez pas.

Reconnaître les messages de sécurité

Toujours lire et respecter les messages de sécurité mentionnés dans ce guide. Recherchez les symboles de sécurité suivants, lesquels vous avertiront des risques possibles.

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT – Dangers ou pratiques dangereuses qui **POURRAIENT** entraîner des blessures personnelles graves ou la mort.

⚠ PRÉ-CAUTION

PRÉ-CAUTION – Dangers ou pratiques dangereuses qui **POURRAIENT** entraîner des blessures personnelles mineures.

ATTENTION!

ATTENTION! La première fois que vous utiliserez votre gaufrier, une faible odeur ou de la fumée pourrait s'en dégager. L'odeur se dissipera rapidement et vous ne devez pas vous en inquiéter.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Au moment d'utiliser des appareils électriques, toujours suivre les précautions de sécurité de base, notamment :

1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS du présent guide avant de tenter de faire fonctionner votre appareil.
2. Ce gaufrier est destiné à un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues par le fabricant.
3. Ne pas utiliser à l'extérieur, ni à proximité de l'eau.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes du gaufrier. Utiliser les manches ou les boutons.
5. Pour se protéger des décharges électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le gaufrier dans l'eau ou d'autres liquides.
6. Une surveillance attentive est nécessaire si cet appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ces derniers.
7. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces.
8. Ne pas faire fonctionner un appareil dont la fiche ou le cordon sont endommagés, après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou après qu'il ait été endommagé. Communiquez avec le **Service à la clientèle de Calphalon** au **1 800 809-7267** pour faire examiner, réparer ou régler l'appareil.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Calphalon peut causer des blessures.
10. Ne pas laisser le cordon électrique pendre du bord d'une table ou d'un comptoir et ne le laisser pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
11. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz, à électricité ou à induction chaud. Ne pas placer dans un four chaud.
12. Faire preuve de beaucoup de précautions lors de tout déplacement d'appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
13. Pour débrancher le gaufrier, tenir fermement la prise et la retirer de la prise murale.

14. Cet appareil génère de la chaleur et pourrait créer de la vapeur pendant son utilisation. Prenez des précautions de façon à éviter toute brûlure, tout incendie ou toute blessure personnelle ou tout dommage à des biens.
15. Ne rien placer sur ou sous ce produit pendant son fonctionnement.
16. Ne pas laisser le gaufrier fonctionner sans surveillance.
17. Pour éviter le risque d'incendie ou de décharge électrique, ne pas ouvrir la base de cet appareil. L'intérieur ne contient aucune pièce devant être entretenu pas l'utilisateur. Toute réparation devrait être effectuée par le personnel agréé de Calphalon exclusivement.
18. Lorsque l'on met la pâte dans le gaufrier ou que l'on en retire les gaufres, éviter qu'il ne se ferme par accident en tenant la poignée de la plaque supérieure du gaufrier avec une mitaine isolante.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

⚠ PRÉ-CAUTION

Évitez les décharges électriques

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée dont une des broches est plus large que l'autre. Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche est conçue pour être insérée dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche n'entre pas dans la prise, inverser la fiche. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, contacter un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

Mode d'emploi du cordon court

Votre gaufrier Calphalon est muni d'un cordon d'alimentation court à titre de précaution de sécurité pour réduire le risque de blessure personnelle ou de dommage matériel entraîné par un emmêlement dans un cordon plus long. Ne pas laisser des enfants à proximité de cet appareil sans la supervision d'un adulte. Des cordons d'alimentation amovibles plus longs sont disponibles et peuvent être utilisés, s'ils sont utilisés avec précaution.

Si une rallonge est utilisée :

1. la classification électrique du cordon ou de la rallonge doit être égale ou supérieure à la classification électrique de l'appareil.
2. le cordon doit être placé de manière à ne pas tendre sur le comptoir ou la table, où il peut être tiré par des enfants ou risquer de faire trébucher accidentellement.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE GAUFRIER

Pièces et caractéristiques

1. **Extérieur en acier inoxydable brossé** – Durable et mince
2. **Voyant d'alimentation** – S'allume lorsque le gaufrier est branché
3. **Cadran de commande** – Choisir le réglage de la cuisson désirée
4. **Témoin lumineux « Ready » (Prêt) No Peek^MC** – S'allume lorsque la gaufre est cuite à la perfection
5. **Poignées froides au toucher** – Demeurent froides, confortables et faciles à saisir
6. **Plaques antiadhésives du gaufrier** – Arborent une finition antiadhésive couleur bronze de haute qualité pour une cuisson parfaite et un nettoyage facile
7. **Cordon** – S'enroule sous l'appareil pour faciliter le rangement; une pince permet de le maintenir en place
8. **Rangement** – Possibilité d'un rangement à la verticale pour économiser de l'espace

UTILISATION DE VOTRE GAUFRIER

⚠ PRÉ-CAUTION

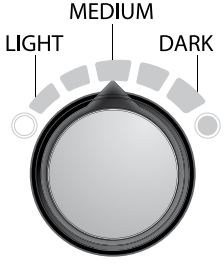
Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après l'utilisation. Toujours porter des mitaines de four isolantes pour toucher le gaufrier chaud.

Avant la première utilisation

1. Retirez avec précaution toutes les pièces du gaufrier de l'emballage et les placer sur le comptoir à proximité d'une prise murale appropriée. (Consultez les renseignements relatifs aux **Exigences électriques** à la **page 18**.) Retirez tous les matériaux d'emballage, y compris toutes les vignettes ou étiquettes du gaufrier avant la première utilisation.
2. Avant la première utilisation, essuyer les plaques du gaufrier avec un torchon mouillé avec un détergent ou un savon doux dilué.
3. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique de 120 V et passez aux étapes suivantes pour le **Réglage des commandes**.

Réglages des commandes

Étape 1 : CHOISIR LE DEGRÉ DE CUISSON VOULU



Tournez le bouton du niveau de cuisson voulue – light (légèrement doré), medium (moyennement doré) ou dark (bien doré).

Light (légèrement doré) – les gaufres sont bien cuites, mais avec un brunissement extérieur minimal

Medium (moyennement doré) – les gaufres sont dorées

Dark (bien doré) – les gaufres sont bien dorées, avec un extérieur croustillant

Étape 2 : PRÉCHAUFFER LE GAUFRIER

Une fois que le gaufrier est préchauffé, le témoin lumineux « Ready » (Prêt) No Peek[MC] s'allume pour indiquer que le moment est venu de mettre la pâte.

Étape 3 : METTRE LA PÂTE SUR LE GAUFRIER

Ouvrez le gaufrier et versez la pâte à gaufre (environ une demi-tasse) uniformément sur la plaque inférieure. Fermez le gaufrier.

⚠ AVERTISSEMENT

Lorsqu'on met la pâte dans le gaufrier ou que l'on en retire les gaufres, éviter qu'il ne se ferme par accident en tenant la poignée de la plaque supérieure du gaufrier en portant une mitaine de four.

Étape 4 : RETIRER LES GAUFRES

Le témoin lumineux du gaufrier No Peek[MC] s'allumera lorsque les gaufres seront prêtes. Ouvrir le gaufrier et en retirer les gaufriers à l'aide d'un ustensile à revêtement antiadhésif sécuritaire.

Étape 5 : DÉBRANCHER LE GAUFRIER ET LE LAISSER REFROIDIR

Après l'utilisation, laissez le gaufrier refroidir avant le nettoyage ou le rangement.

CONSEILS POUR UN BON FONCTIONNEMENT

Maintenant que vous savez comment utiliser votre gaufrier, nous voudrions partager avec vous quelques conseils.

- Utilisez environ une demi-tasse de pâte pour faire une gaufre.
- Préchauffez complètement le gaufrier (comme indiqué par un témoin lumineux « Ready » [Prêt] No Peek^{MC} allumé) permet d'éviter que les gaufres ne collent aux plaques.
- Le niveau de cuisson variera selon le type de pâte utilisé. Les pâtes plus sucrées donneront des gaufres plus dorées, tandis que celles moins sucrées donneront des gaufres plus légèrement dorées.
- **Les aérosols à cuisson antiadhésifs ne sont pas recommandés pour ce gaufrier.**
  La pulvérisation des plaques du gaufrier avec un aérosol à cuisson antiadhésif peut entraîner une accumulation de résidu sur les plaques chaudes.
- Si vous préparez des gaufres pour plusieurs personnes, placez les gaufres dans un plat de cuisson et gardez-les au chaud à 200 °F (90 °C). Pour votre déjeuner, pensez en dehors des recettes traditionnelles. Par exemple, savourez des gaufres délicieuses pour le dîner ou des gaufres au chocolat garnies de baies pour le dessert.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT

Débranchez le gaufrier et assurez-vous qu'il est complètement refroidi avant de le nettoyer. Tout manquement peut causer un risque de blessure grave et une décharge électrique.

Avant le nettoyage

1. **DÉBRANCHER** – Débrancher prudemment le gaufrier en tenant fermement la prise et la débrancher de la prise électrique.
2. **REFROIDIR** – Laisser refroidir complètement le gaufrier avant de procéder au nettoyage.

Nettoyage du gaufrier

1. S'assurer que le gaufrier est débranché et qu'il est complètement refroidi.
2. Nettoyer les plaques du gaufrier avec un torchon mouillé avec un détergent ou un savon doux.
3. Essuyer la base du gaufrier à l'aide d'un tissu propre et humide. NE PAS utiliser de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer, puisqu'ils peuvent égratigner la surface du gaufrier.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas immerger le gaufrier dans l'eau ou pulvériser de l'eau sur ses plaques de cuisson.

RANGEMENT

Le cordon est conçu pour qu'il puisse être enroulé sur la face arrière du gaufrier. La pince du cordon électrique permet de le maintenir en place. Ranger le gaufrier à la verticale, sur une surface au niveau propre et sèche. Ne pas ranger d'objet sur le dessus du gaufrier.

FOIRE AUX QUESTIONS

Mon gaufrier ne chauffe pas. Que dois-je faire? Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit branché dans une prise appropriée. Consulter les renseignements relatifs aux **Exigences électriques** à **la page 18**.

Comment puis-je savoir quel niveau de cuisson à choisir? Si vous aimez des gaufres qui sont légèrement dorées, mais qui sont quand même bien cuites, choisissez le réglage « Light » (légèrement doré) et si vous préférez une gaufre dorée, choisissez le réglage « Medium » (moyennement doré). Pour ceux qui veulent une gaufre bien dorée et croustillante, choisissez le réglage « Dark » (bien doré).

Les gaufres que j'ai faites ont des bords irréguliers. Que s'est-il passé? Cela peut être dû à quelques facteurs. Vérifiez d'abord que vous avez utilisé une quantité suffisante de pâte à gaufre. Le gaufrier exige une demi-tasse de pâte par gaufre. Ensuite, si la pâte est épaisse, essayez de diminuer l'épaisseur ou d'utiliser un ustensile antiadhésif résistant à la chaleur pour étaler la pâte uniformément sur la plaque inférieure afin de remplir tous les coins.

Mes gaufres collent aux plaques. Que dois-je faire? Assurez-vous de préchauffer le gaufrier avant d'ajouter la pâte. Tournez le bouton sur le niveau de cuisson voulu, puis attendez que le témoin lumineux « Ready » (Prêt) No Peek^{MC} s'allume. De plus, il ne faut pas pulvériser les plaques antiadhésives avec un aérosol de cuisson. Cela peut créer un résidu sur les plaques chaudes qui, avec le temps, fera en sorte que les gaufres colleront.

GARANTIE

Enregistrez votre gaufrier - C'est facile!
Veuillez enregistrer votre produit pour assurer que nous ayons les bons renseignements dans notre système pour toute demande de garantie. **Conservez le reçu de vente original. Si le produit n'a pas été enregistré ou si vous n'êtes pas en mesure de fournir le reçu de vente original, la date de fabrication sera considérée comme la date de début de la garantie.**

Prendre quelques minutes pour enregistrer votre produit accélère les demandes de garantie et nous aide à continuer de développer de nouveaux produits et services qui enrichissent votre expérience culinaire. Veuillez visiter **calphalon.com** pour obtenir des détails complets.

Garantie limitée d'un an
Garantie de cinq ans (sur les plaques antiadhésives)

Calphalon réparera ou remplacera, dans l'année suivant l'achat original, tout gaufrier présentant un défaut matériel ou de fabrication sur présentation du reçu de vente original. Cette garantie s'applique si le gaufrier a servi à un usage domestique normal et que les consignes d'utilisation ont été respectées. Ceci exclut les dommages dus à une mauvaise utilisation ou à un abus, notamment un nettoyage non adéquat, la négligence, un accident, une modification, le feu, le vol ou l'utilisation dans un établissement commercial. Des imperfections mineures, des marques de surface résultant de l'expédition et de légères variations de couleur sont normales. La présente garantie exclut les dommages indirects ou consécutifs, sauf dans les provinces où la législation ne permet pas l'exclusion ou la limitation de tels dommages. Si le produit n'a pas été enregistré auprès de Calphalon ou si vous n'êtes pas en mesure de fournir le reçu de vente original, la date de fabrication sera considérée comme la date de début de la garantie. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques; vous pouvez disposer d'autres droits qui varient selon les provinces.

Service à la clientèle

Chez Calphalon, nous voulons connaître votre opinion. Si vous avez une question, un commentaire ou une recommandation qui nous aiderait à mieux vous servir, veuillez communiquer avec nous par l'intermédiaire de notre site Web, du téléphone, du télécopieur ou par courriel.

Veuillez ne pas retourner le produit au magasin. Veuillez communiquer directement avec nous pour toute question ou commentaire relativement à votre gaufrier.
Nous vous remercions!

Site Web
www.calphalon.com

Écrivez-nous
Calphalon Customer Service
PO Box 583
Toledo, Ohio 43697-0583
(Veuillez NE PAS envoyer les articles retournés à cette adresse)

Numéro sans frais
1 800 809-7267
(du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h HNE)

Télécopieur
419 666-2859

RECETTES

Gaufres aux grains entiers et aux noix avec fruits frais et au miel

Pour 4 personnes

Ingrédients :

½ tasse de farine tout usage
1 tasse de farine de blé entier
¼ de tasse d'avoine à cuisson rapide
1 cuillère à soupe de farine de maïs jaune
2 cuillères à soupe de cassonade
1½ cuillère à café de poudre à pâte
½ cuillère à café de sel
1 tasse de lait à faible teneur en matières grasses
¼ de tasse de yogourt nature à faible teneur en matières grasses
1 cuillère à soupe d'huile végétale
1 œuf de calibre gros, légèrement battu

Garniture :

1 tasse de fraises tranchées en morceaux
1 tasse de bleuets
¼ de tasse de noix de pécan grillées
½ tasse de miel

Méthode :

Gaufres : Dans un grand bol, mélangez les farines, l'avoine, la farine de maïs, la cassonade, la poudre à pâte et le sel. Bien mélanger.

Dans un autre bol, incorporez le lait, le yogourt, l'huile et œuf. Bien mélanger. Ajouter le mélange à la farine. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse et homogène.

Faites préchauffer le gaufrier rond No Peek[MC] de Calphalon à **« Medium »** (moyennement doré). À l'aide d'une tasse à mesure, versez environ une demi-tasse de pâte dans le gaufrier chaud, puis refermez. Le gaufrier vous indiquera quand la gaufre sera prête.

Garniture : Placer tous les ingrédients dans une casserole de taille moyenne et bien chauffer. Verser la garniture chaude sur les gaufres et servir immédiatement.

Goûtez les délicieuses garnitures de la page suivante!

Sirop d'érable à l'orange

Quantité suffisante pour 6 à 8 gaufres

Ingrédients :

1 tasse de sirop d'érable pur (pas seulement aromatisé)
3 cuillères à soupe de beurre
Le zeste d'une grosse orange navel
Jus de la moitié d'une grosse orange navel

Méthode :

Placer tous les ingrédients dans une casserole de taille moyenne et bien chauffer. Verser la garniture sur les gaufres et servir.

Garniture aux pommes croustillantes

Quantité suffisante pour 4 gaufres

Ingrédients :

2 tasses de pommes, pelées et coupées en gros morceaux
2 cuillères à café de jus de citron
4 cuillères à soupe de beurre
1 ½ cuillère à soupe d'assaisonnement amande, cerise et épices
½ tasse d'eau
¼ de tasse de sucre

Méthode :

Mélanger le jus de citron et les pommes. Préchauffer une poêle Calphalon de 10 po (25 cm) à température moyenne. Ajouter le beurre et chauffer. Lorsque le beurre est à ébullition, ajouter les pommes et l'assaisonnement. Cuire 3 à 4 minutes en remuant de temps à autre.

Dissoudre le sucre dans l'eau et l'ajouter au mélange de pommes. Cuire en remuant pendant 3 à 4 minutes de plus, ou jusqu'à ce que les pommes soient ramollies et que le liquide soit épais et ait la consistance d'un sirop. Verser la garniture sur les gaufres et servir.

NOTES / REMARQUES

Calphalon®

© 2011